

Daging kepiting rebus beku dalam kemasan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	6
8 Pelabelan.....	6
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses daging kepiting rebus beku dalam kemasan.....	7
Bibliografi	8
Gambar A.1 - Diagram alir proses daging kepiting rebus beku dalam kemasan.....	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kepiting rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3231-1992, *Daging kepiting rebus beku*.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui konsensus nasional yaitu: proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan daging kepiting rebus beku dalam kemasan.

2 Acuan normatif

SNI 3231.2:2010, *Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku daging kepiting rebus beku dalam kemasan sesuai SNI 3231.2:2010

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan tambahan

Bahan tambahan sesuai ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pengemas hampa udara;
- b) alat pengambil daging;
- c) alat pelabelan;
- d) alat penutup kaleng;
- e) *cold storage*;
- f) meja proses;
- g) pisau;
- h) tangki pasteurisasi;
- i) tangki perebusan;
- j) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan daging kepiting rebus beku dalam kemasan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan tambahan

- a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan dengan jenis yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- c) Petunjuk: bahan tambahan diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku, diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*).

6.1.4 Bahan baku

6.1.4.1 Kepiting hidup

- a) Potensi bahaya: kematian, parasit, biotoksin karena habitat asal dan kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku hidup yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: bahan baku yang mati ditolak, dan bahan baku yang diterima diuji secara organoleptik, diverifikasi tidak berasal dari perairan yang tercemar, kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.4.2 Daging kepiting rebus

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) yang diperlukan sampai produk akhir.

6.1.4.3 Daging kepiting rebus beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Pelelehan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: daging kepiting beku dalam kemasan plastik dilelehkan dengan air bersih dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C secara cermat dan saniter.

6.3 Perebusan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi karena target suhu dan waktu perebusan terlewat, dan atau kontaminasi bakteri patogen karena target suhu dan waktu perebusan tidak tercapai.
- b) Tujuan: mendapatkan kepiting rebus sesuai spesifikasi mutu kepiting rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: kepiting hidup direbus dalam air mendidih sesuai waktu dan suhu yang ditentukan.

6.4 Pengambilan daging (*picking*)

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi karena adanya benda asing.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus yang sesuai spesifikasi mutu daging rebus
- c) Petunjuk: kepiting utuh yang telah direbus diambil dagingnya setelah kepiting dalam kondisi dingin dengan menggunakan alat pengambil daging, sehingga diperoleh daging kepiting yang sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.5 Sortasi I

- a) Potensi bahaya: mutu daging tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memisahkan daging sesuai jenis bagian tubuh dan mutu sesuai spesifikasi mutu daging rebus.
- c) Petunjuk: daging rebus dikelompokkan menurut bagian tubuh sesuai spesifikasi secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.6 Pembersihan I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, cangkang dan benda asing masih menempel pada daging kepiting rebus.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus yang bersih sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus.
- c) Petunjuk: daging kepiting rebus dipisahkan dari benda asing dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.7 Pembersihan II

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, cangkang masih menempel pada daging kepiting rebus.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus yang bersih sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus.
- c) Petunjuk: daging kepiting rebus dipisahkan dari cangkang di bawah sinar *ultraviolet* dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.8 Pengisian dan penimbangan

- a) Potensi bahaya: jenis dan dosis bahan tambahan tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku serta kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk dan bahan tambahan dimasukkan ke dalam kemasan dan ditimbang secara cepat, cermat, dan saniter.

6.9 Penutupan plastik

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena penutupan plastik hampa udara tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus yang aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: plastik ditutup rapat menggunakan mesin penutup plastik (*vacuum sealer*) secara cepat, cermat dan saniter. Dilakukan pemeriksaan kondisi kevakuman plastik secara berkala.

6.10 Penutupan kaleng

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena penutupan kaleng tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus dalam kemasan yang aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kaleng ditutup menggunakan mesin penutup kaleng (*can seamer*) secara cepat, cermat dan saniter. Dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.11 Pasteurisasi

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi dan atau kontaminasi bakteri patogen, karena suhu pasteurisasi tidak tercapai.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus dalam kemasan sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus dalam kemasan serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pasteurisasi dilakukan menggunakan tangki pasteurisasi pada suhu dan waktu menurut ukuran dan bentuk kemasan sesuai spesifikasi pasteurisasi. Selama proses pasteurisasi suhu dan waktu selalu dikendalikan.

6.12 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: rekontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan : mendapatkan daging kepiting rebus dalam kemasan sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging kepiting rebus dalam kemasan segera didinginkan dengan cara dimasukkan ke dalam tangki yang berisi air dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C dan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.13 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- b) Tujuan: mendapatkan daging kepiting rebus beku dalam kemasan sesuai spesifikasi mutu daging kepiting rebus beku dalam kemasan.
- c) Petunjuk: produk dibekukan pada suhu dan waktu yang ditentukan sehingga mencapai suhu pusat maksimal -18 °C

6.14 Sortasi II

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi karena kerusakan kemasan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai dengan spesifikasi mutu produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan.
- c) Petunjuk: produk yang kemasannya rusak dipisahkan.

6.15 Pelabelan I

- a) Potensi bahaya: kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kemasan diberi label sesuai spesifikasi pelabelan.

6.16 Pengemasan dan Pelabelan II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan sekunder dan kesalahan label terkait keamanan pangan.

- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan sekunder selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan sekunder berupa master karton yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.17 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan karena suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu $(-20 \pm 1) ^\circ\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO.

6.18 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal $-18 ^\circ\text{C}$ dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan daging kepiting rebus beku dalam kemasan harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

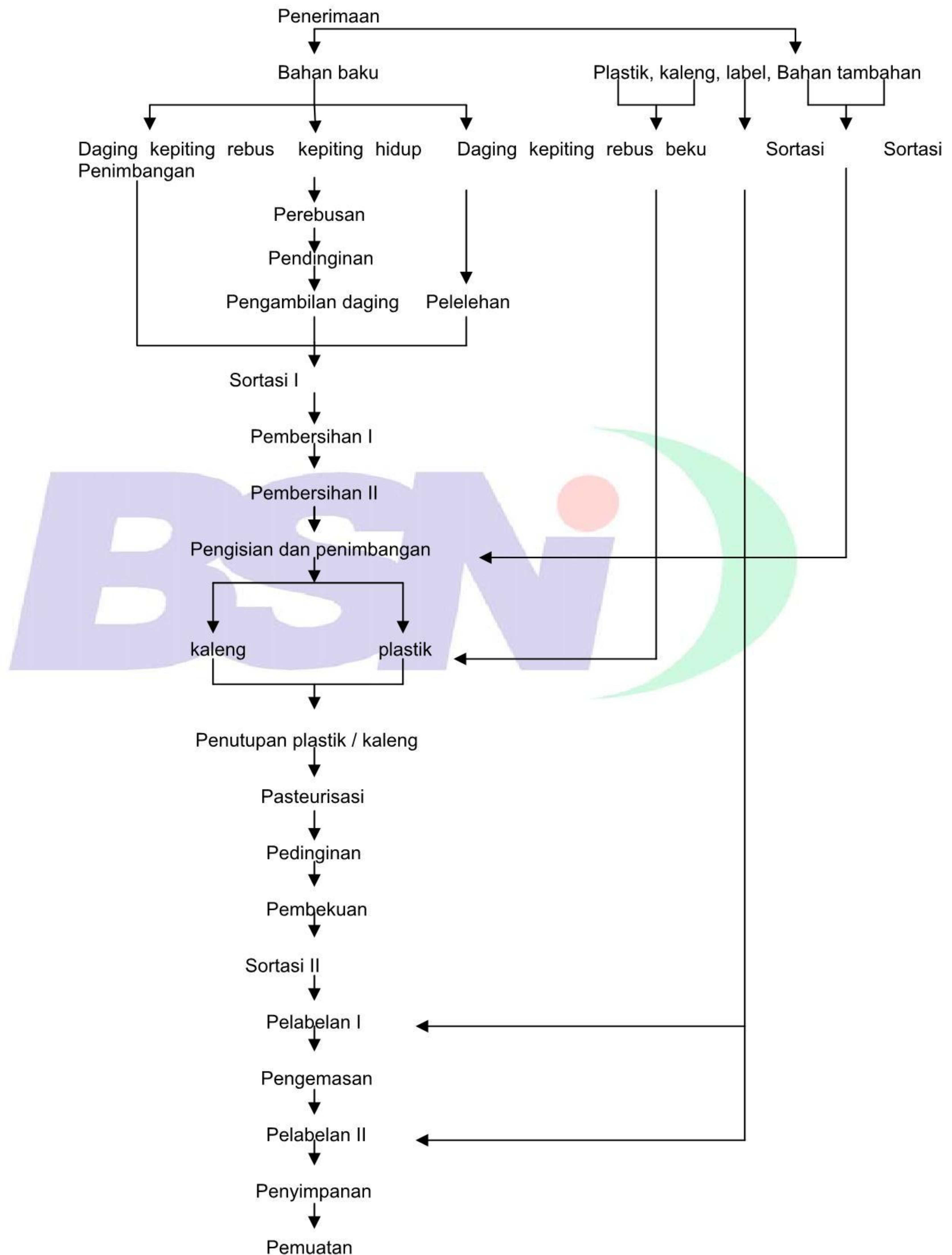
Daging kepiting rebus beku dalam kemasan dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk daging kepiting rebus beku dalam kemasan yang diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses daging kepiting rebus beku dalam kemasan



Gambar A.1 - Diagram alir proses daging kepiting rebus beku dalam kemasan

Bibliografi

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 tahun 1988, *tentang Peraturan Perundang-undangan di bidang Makanan*

Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001, *tentang pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air.*











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id